



EINMACHEN

*Früchte, Beeren, Pilze und Gemüse
richtig konservieren*

Allt om Mat



Jan Thorbecke Verlag

INHALT

VORWORT 7

KONSERVIERUNGS-
METHODEN 9

Geschichte 10

Einfrieren 12

Trocknen 13

Sauer einlegen 15

Milchsäuregärung 16

Konservierung mit Zucker 17

Konservierungsmittel 18

Einkochen 19

Tipps und Ratschläge 21

BEEREN 25

Himbeeren 27

Brombeeren 35

Erdbeeren 39

Kirschen 49

Johannisbeeren 55

Stachelbeeren 61

Moltebeeren 67

Vogelbeeren 71

Hagebutten 75

Preiselbeeren 81

Heidelbeeren 87

Sanddorn und Aronia 93

Holunder 99

FRÜCHTE 105

Birnen 107

Pflaumen 115

Äpfel 121

Orangen 131

Zitronen, Grapefruit und Limetten 139

Pfirsiche, Nektarinen und

Aprikosen 145

Rhabarber 151

Trauben 157

PILZE 161

GEMÜSE 167

Tomaten 169

Gurke und Zucchini 175

Kürbis 183

Wurzelgemüse 187

Paprika und Chili 195

Zwiebeln und Knoblauch 205

Kohl 211

Kräuter 221

REGISTER 225